玄米をおいしく食べるために生まれた鋳物屋のマジックブラウンは、レンジの機能を活かし、スイッチを入れたら、あとは炊き上がりを待つだけの「おまかせ炊飯」機能を搭載。もちろん圧力鍋の機能はそのままなので、風味を逃がさずおいしさ凝縮、硬い肉・魚・豆類も短時間で柔らかく、光熱費も普通の鍋に比べて経済的(約1/3)です。修理や部品交換などアフターサービスにも細かく対応。

64452
(平和)
マジックブラウン圧力鍋
MB-217 2.8L
23,625円(税込価格)22,500円(本体価格)
玄米を始めたい方に最適な、玄米炊飯専用のお手軽サイズ。直炊飯量0.7kg(約5合)、内鍋使用の炊飯量0.42kg(約3合)。

64453
(平和)
マジックブラウン圧力鍋
MB-420 4.5L
25,725円(税込価格)24,500円(本体価格)
玄米炊飯にもお料理にもいろいろ使えるジャストサイズ。サイズ。直炊飯量1.12kg(約8合)、内鍋使用の炊飯量0.7kg(約5合)。

64454
(平和)
マジックブラウン圧力鍋
MB-623 6.0L
31,500円(税込価格)30,000円(本体価格)
家族みんなで玄米生活、家族におすすめたっぷりサイズ。直炊飯量1.4kg(約1升)、内鍋使用の炊飯量0.84kg(約6合)。

おまかせ炊飯機能対応メーカー
●ガスレンジ…ハーマン、パロマ、リンナイ　●IH(オールメタル対応)…パナソニック、日立　●ラジエントヒーター…東芝、パナソニック、日立、三菱
※「おまかせ炊飯機能」は、焦げつき消火機能付きガスコンロ、またはタイマー機能付きアルミ対応電磁調理器が必要となります。
※ハーマン社製のテーブルコンロの場合「炊飯機能」では「おまかせ炊飯」は正しく働きません。通常の点火でご利用ください。

※当製品はアルミ製のため、IH(電磁調理器)には原則として対応しておりません。ただし、オールメタル対応の電磁調理器、またはラジエントヒーターでのご使用は可能です。詳しくは各電磁調理器メーカーの販売店にご確認の上、お買い求めください。

安心の天然石素材「旨陶内鍋」

◎天然石素材で金属臭が気になりません。
◎豊富な遠赤外線効果で玄米の甘味がましてふっくら炊きあがります。
◎汚れ落ちがよいため、お手入れが簡単です。

現在の知見を総合すると、健常な人であれば、アルミ鍋を使って調理したものを日常的に口にしていても、通常の生活で摂取するアルミニウムの量についてはそれほど心配しなくてもよさそうです(正食協会「むすび」2012年8月号参照)。「どうしてもアルミの害が心配」という人には、玄米とアルミ鍋が直接接触しないよう、陶器製の内鍋を使って炊く方法もおすすめします。

旨陶福鍋(大・3合炊用)はマジックブラウン圧力鍋4.5Lに、旨陶福鍋(小・2合炊用)はマジックブラウン圧力鍋2.8Lに写真のように内鍋として使用できます。

66293(森修焼)
旨陶福鍋
大・3合炊用
直径180×高さ130(mm)
6,300円(税込価格)
6,000円(本体価格)

66292(森修焼)
旨陶福鍋
小・2合炊用
直径145×高さ108(mm)
4,200円(税込価格)
4,000円(本体価格)

もっと知りたい 圧力鍋Q&A

「むすび」2012年8月号の巻頭特集「圧力鍋の新トリセツ」で、「もっと知りたい圧力鍋Q&A」を詳しくご紹介しています。バックナンバーをご希望の方はムソーを通してお取り寄せください。